

Alimentation: quelques priorités des régions rurales

par Jean Steckle



Bizanesh Fasha prépare le kemuse.

Bizanesh Fasha, ménagère dans la région d'Indibir en Éthiopie, consacre la majeure partie de sa journée à la préparation du kemuse, ce pain de tous les jours fait de fibres de banane d'Abyssinie, ou "fausse banane". Mais les longues heures de travail que demandent la fermentation, la mouture et la cuisson de ce mets féculent ne donnent qu'un aliment de mauvaise qualité, pauvre en protéines.

À bien des égards, Bizanesh est typique des femmes des régions rurales du Tiers-Monde qui doivent, dès l'aube, s'occuper de la préparation de leur nourriture de base. La cause en est tout simplement que les gouvernements ont négligé un facteur essentiel dans la mise en oeuvre de programmes visant l'augmentation de la production agricole: l'amélioration des conditions dans lesquelles les aliments sont utilisés au foyer, surtout dans les régions rurales.

L'accroissement des cultures d'exportation et le développement des industries de transformation sont souvent au premier plan des politiques agricoles, les marchés urbains et d'exportation étant plus lucratifs. Les besoins pressants des habitants des régions rurales, et surtout des femmes, sont donc relégués à la deuxième place. Pourtant, dans certains pays en développement, 90 p. 100 de la population habitent les régions rurales où l'autosuffisance en cultures de base comme le maïs, le manioc et le sorgho exige des familles un effort continu.

Malgré cela, jusqu'à tout récemment, ces cultures traditionnelles étaient négligées autant par les scientifiques que par les politiciens, ce qui entraînait de fréquentes pénuries. Pour compenser, les gouvernements sont forcés d'importer des céréales comme le blé et le riz pour approvisionner les campagnes. Ce blé sert souvent à la fabrication du pain et le riz est déjà battu, prêt à être cuit, ce qui est un avantage certain. Cependant,

bien qu'elles rendent plus facile la préparation des repas, ces céréales sont plus chères, ne sont pas toujours bien acceptées par les gens et, si elles en constituent l'élément de base, ne permettent pas un régime alimentaire équilibré.

Aujourd'hui, cependant, il se dessine dans certaines régions un mouvement plus encourageant: les femmes se spécialisent dans la culture accrue d'aliments de base locaux qu'elles vendent aux marchés. Pour augmenter leurs bénéfices, elles les offrent parfois à moitié apprêtés ou même tout cuits. Cette pratique, de plus en plus courante dans plusieurs pays en développement, leur procure un revenu supplémentaire sans pour autant modifier le régime alimentaire ou les pratiques culturelles traditionnels. Faisant oeuvre de pionnier dans la mise au point de techniques nouvelles et meilleures de préparation et de vente des aliments dans les régions rurales, elles méritent d'être encouragées dans leurs efforts pour trouver de nouveaux moyens d'assurer leur autonomie et d'améliorer leurs conditions de vie.

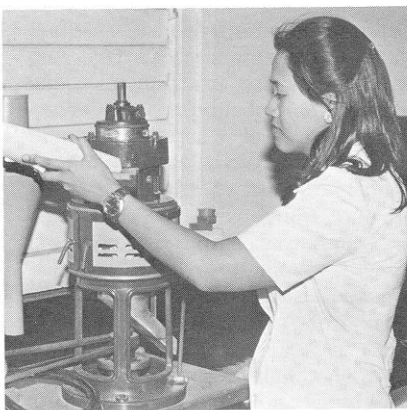
Ces mouvements soulignent clairement l'importance, pour tout programme de modernisation du système alimentaire, d'identifier les priorités des régions rurales. Et l'aide gouvernementale, bien qu'elle soit coûteuse, est indispensable pour l'amélioration du traitement des aliments. Cette aide peut également contribuer à l'évolution et à la modernisation du système traditionnel d'écoulement des vivres, au profit de tous. Si les marchés d'exportation sont séduisants, les revenus réalisés servent rarement à satisfaire la demande locale d'aliments. Aussi, la pénurie d'aliments de base qui s'ensuit mine la confiance des gens et entrave le développement de méthodes modernes de commercialisation et d'entreposage.

Certains gouvernements ont déjà pris des mesures pour faire en sorte que la production d'aliments de base et l'élaboration des normes se fassent en fonction des besoins locaux. Des systèmes de pesage, de triage et de fixation des prix, même élémentaires, servent à identifier les besoins des consommateurs et à assurer un approvisionnement constant, à un coût abordable. L'application de mesures d'hygiène dans le traitement et la préparation des aliments est également importante pour sauvegarder la santé des consommateurs.

Pour perfectionner et évaluer davantage les systèmes d'utilisation des aliments et s'assurer que les changements apportés soient appropriés, il est nécessaire d'étudier la routine quotidienne des familles rurales, notamment dans la préparation et la cuisson des aliments. Certains renseignements sur les habitudes locales peuvent être obtenus, par exemple, dans les cliniques de soins maternels et infantiles, dans les écoles où sont servis collations ou repas, en consultant des groupes de familles et en discutant avec des associations féminines. De telles enquêtes serviraient de point de départ pour des études statistiques plus vastes desquelles se dégageraient les moyens susceptibles d'effectuer les améliorations voulues.

La disponibilité de techniques appropriées de traitement est une importante force de motivation. Nombre de ces idées et techniques nouvelles viennent des femmes de la campagne elles-mêmes et un échange de renseignements entre collectivités, pays et même entre continents serait certes intéressant et profitable pour tous. Citons, à titre d'exemple, le fait qu'à Java, au Nigeria et au Zaïre, les ménagères préparent des plats très divers en utilisant différentes méthodes de traitement du manioc. Beaucoup d'autres pays pourraient ainsi découvrir qu'ils ont de nombreux traits communs en ce qui concerne les systèmes d'utilisation des aliments.

En Afrique, de petites minoteries ont



été installées à proximité des marchés de plusieurs villages pour traiter des céréales locales telles le sorgho, le mil et le maïs. Ces installations facilitent certainement la tâche des femmes qui devaient auparavant préparer elles-mêmes leur farine, mais elles ne sont pas sans inconvénients. Une céréale de mauvaise qualité apportée par une famille risque de vicier celle de bonne qualité apportée par une autre; les épices et condiments mélangés aux grains par certains peuvent aussi déplaire à d'autres.

Plusieurs de ces inconvénients ont été évités à la minoterie expérimentale de Maiduguri, au Nigeria, construite grâce au concours du CRDI. Sous la direction du gouvernement, des normes précises ont été instituées à la suite d'études faites sur les goûts des consommateurs locaux.

Bien que cette minoterie soit équipée des machines nécessaires pour le nettoyage, le décortiquage, la mouture et le tamisage des céréales, elle exige une main-d'oeuvre nombreuse. Des tests effectués à intervalles réguliers dans une cuisine attenante assurent le maintien de la qualité de la farine; on fait également certaines expériences en vue de préparer diverses nouilles et fritures avec un équipement simple pouvant être adapté aux besoins des petits vendeurs de repas légers. Des farines composées sont également mises à l'essai afin de pro-

mouvoir la production de céréales locales.

À la suite de tests effectués dans certaines universités des Philippines, la corvée du décortiquage et du traitement du niébé pour en faire de la farine et des pâtes a été grandement simplifiée. On procède aussi à d'autres essais visant à mettre ces techniques à la disposition des ménagères rurales et à les adapter aux goûts des consommateurs. L'échange d'information entre les Philippines et l'Afrique, où le niébé constitue un aliment de base, permettrait d'accroître l'utilisation de cette légumineuse nutritive.

L'aspect le plus important du problème alimentaire est incontestablement la nutrition. Les maladies dues à la malnutrition, aux carences nutritionnelles et à la mauvaise hygiène alimentaire sont répandues à travers tout le Tiers-Monde et doivent être enrayerées à la source, c-à-d. au foyer. Toucher une population rurale dispersée exige une approche innovatrice intégrant une technologie sanitaire appropriée, une gestion judicieuse des récoltes pour assurer à tous une alimentation adéquate, et des techniques de conservation et de traitement laissant aux céréales leur pleine valeur nutritive.

Ainsi, en Éthiopie, l'Institut éthiopien de diététique est chargé d'étudier les problèmes nutritionnels et alimentaires du pays et de leur trouver des solutions. Utilisant des céréales locales et du soya, les chercheurs ont mis au point une farine composée, riche en protéines, le *faffa*, qu'ils ont distribuée à travers le pays comme aliment d'appoint pour enfants. Le nutritionniste en chef de cet institut entretient d'étroites relations avec le Centre de recherches agricoles dont l'agronome chargé des recherches sur le sorgho a découvert dans certaines variétés traditionnelles une matière génétique riche en lysine, acide aminé qu'on trouve rarement dans les céréales. Grâce à une subvention du CRDI, les chercheurs peuvent recueillir cette



En haut: Aux Philippines, on procède à l'expérimentation de petits moulins à niébé. À gauche: Tout programme de modernisation du système alimentaire doit être axé sur les priorités des régions rurales.

Photos: Neill McKee

matière et l'utiliser dans la mise au point de variétés de sorgho à rendement élevé et riches en protéines.

Également en Éthiopie, on procède à des études, avec le concours de ménagères en régions rurales, pour déterminer si le triticale, cette nouvelle céréale riche en protéines, adaptée à la culture à haute altitude, pourrait servir de succédané aux céréales locales dans la préparation du pain *enjera*. Les difficultés éprouvées par les ménagères feront ensuite l'objet de recherches en laboratoire. Cette étroite collaboration entre le nutritionniste, l'agronome et la ménagère illustre bien le travail d'équipe nécessaire à l'amélioration de l'utilisation des aliments.

Une approche semblable a été retenue dans la conduite du Projet Caqueza qu'a subventionné le CRDI dans une région reculée de la Colombie. Dans le cadre de ce programme intégré de développement rural, la recherche, l'éducation et la formation se déroulent dans les champs et les cuisines des cultivateurs, les instituts gouvernementaux et les centres universitaires de recherche et de vulgarisation apportant leur appui.

Le défi que les gouvernements, universités et centres d'enseignement supérieurs devront relever est celui de la formation de jeunes chercheurs qui puissent travailler avec la population rurale et utiliser la science et la technologie modernes pour aider les habitants à résoudre eux-mêmes leurs problèmes. Le but essentiel de tout programme d'amélioration alimentaire est d'adapter de nouvelles techniques aux pratiques traditionnelles de culture et de préparation des aliments et d'aider le petit cultivateur en concentrant les efforts sur une production stable et des méthodes améliorées de traitement et d'écoulement des récoltes. Ainsi, non seulement la dure corvée aujourd'hui imposée à des millions de femmes comme Bizanesh Fasha serait rendue plus facile, mais encore des aliments variés seraient, disponibles en plus grande quantité, ce qui fournirait une meilleure alimentation à la majorité des habitants du monde en développement. □

Jean Steckle, nutritionniste qui a longtemps travaillé en Afrique, est conseillère en nutrition au ministère canadien de la Santé et du Bien-être.

ÉNERGIE

le monde à un tournant décisif

par Michelle Hibler

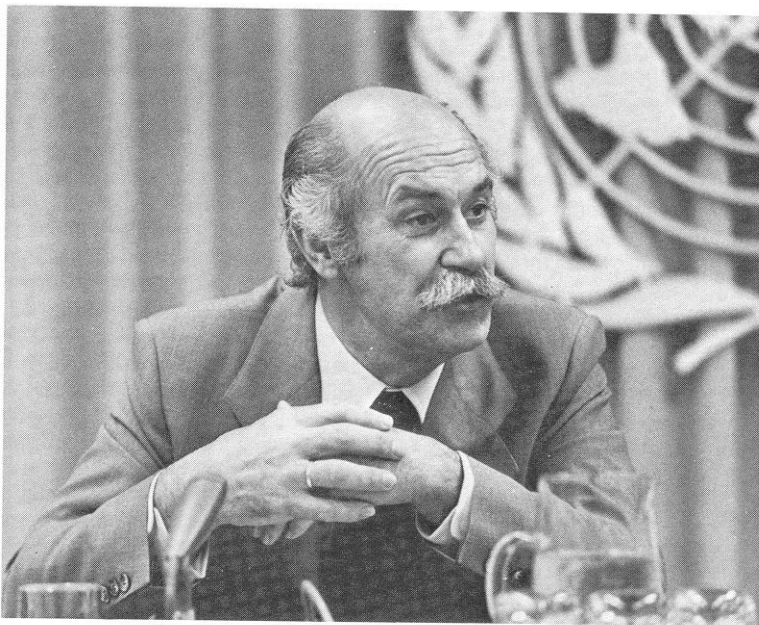


Photo: Nations Unies/M. Grant

Selon Janez Stanovnik, secrétaire exécutif de la CENUE, économiser l'énergie constitue une obligation morale envers les peuples du Tiers-Monde.